



HELADO DE CHOCOLATE CON JOYBASE CHOCO TANDEM

👤 Advanced level

Receta para elaborar helado de chocolate utilizando Joybase Choco Tandem

HELADO DE CHOCOLATE

JOYBASE CHOCO TANDEM	1500g	Añade todos los ingredientes al agua tibia (y leche si es necesario).
chocolate - MINUETTO/SINFONIA/RENO CONCERTO	400g	Mezcla con una batidora de mano.
Agua tibia	1300g	Deja reposar durante 10-15 minutos y luego, lleva al congelador por lotes.
leche caliente - (solo para helados de chocolate con leche)	1000g	
TOTAL	4100g	

PROCEDIMIENTO

PARA COMPLETAR LA PREPARACIÓN DEL HELADO DE CHOCOLATE

Descarga el PDF con la receta donde encontrarás las tablas con los ingredientes que debes añadir a la base blanca para elaborar tus helados de chocolate.

Elige los chocolates de nuestras gamas **RENO CONCERTO, SINFONIA y MINUETTO** y elabora helados de chocolate. Amargo, con leche, blanco: ¡déjate inspirar por los chocolates de IRCA y sorprende a tus clientes con sabores novedosos y deliciosos!